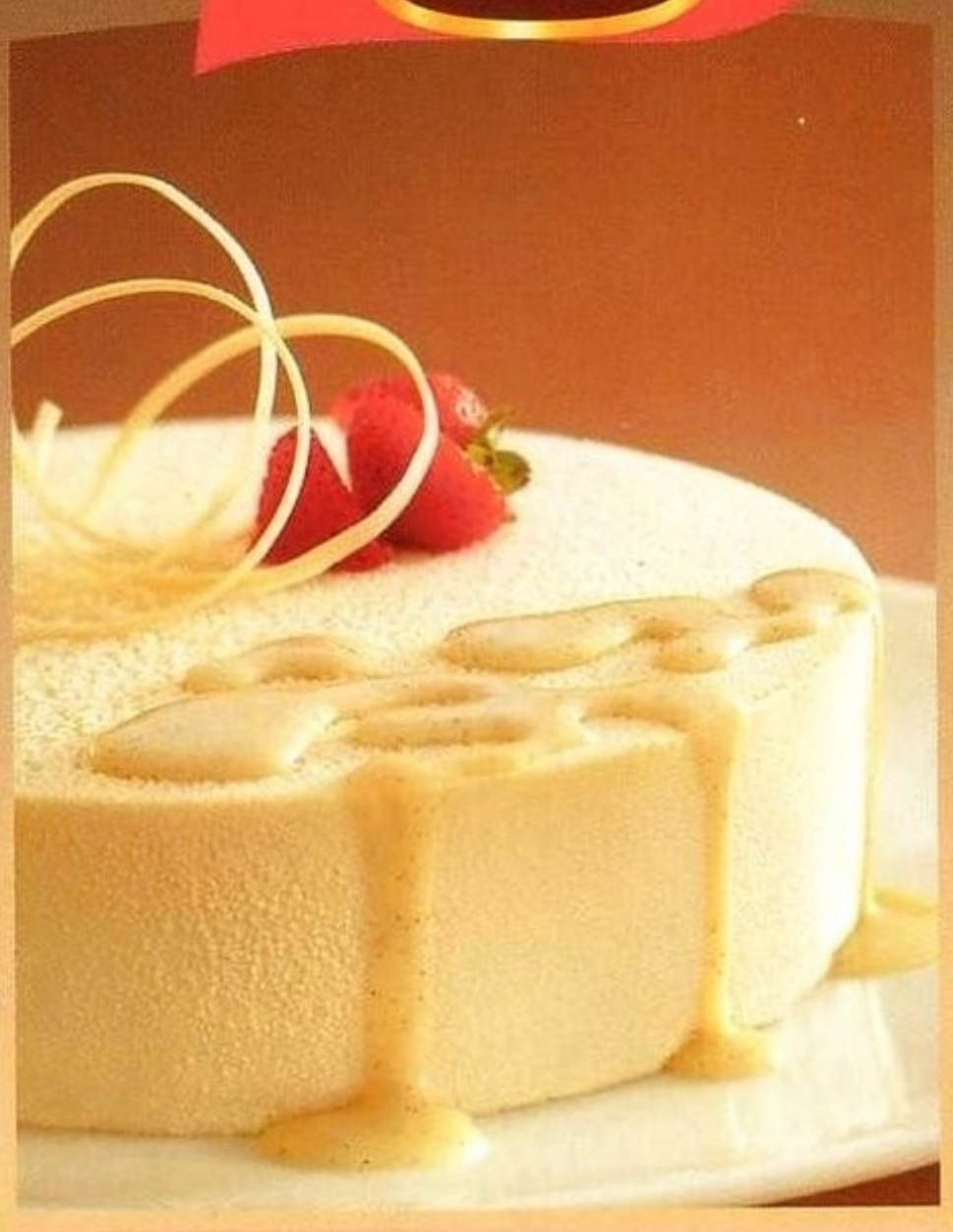
Colección Radar Editores Cursos Prácticos

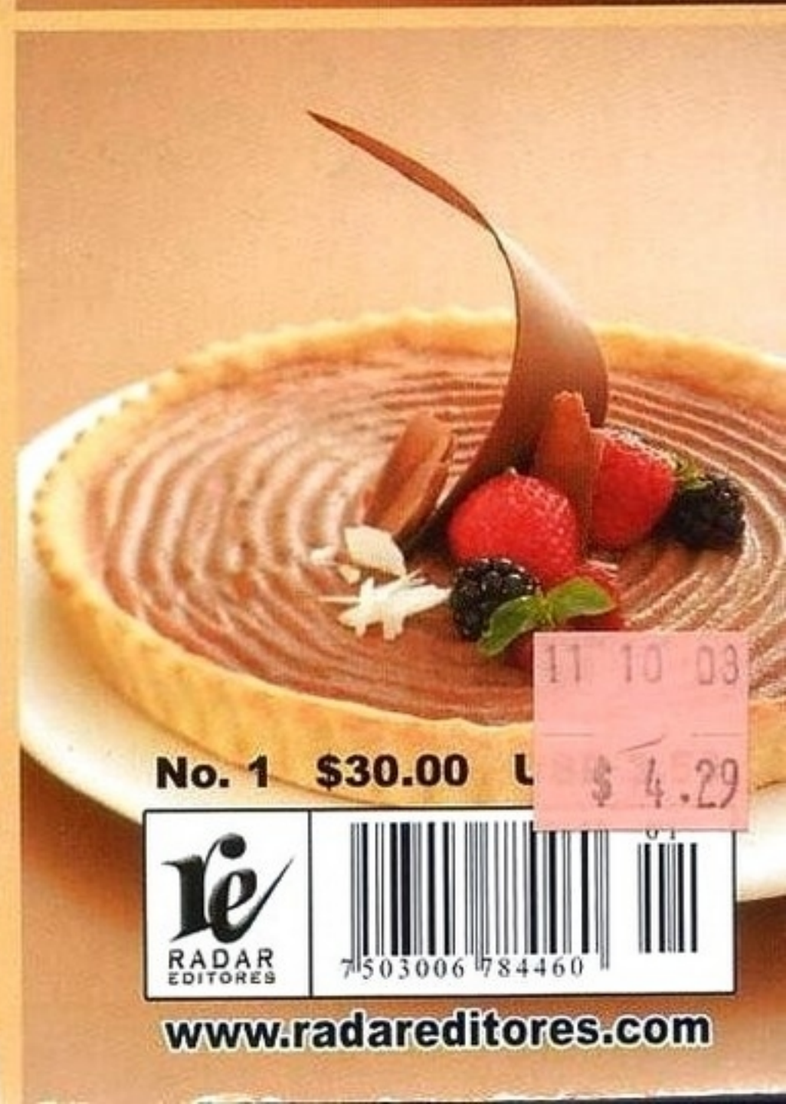
Curso de alta repostería con Chocolate

Chocolates Turín

TURIN

ricos de principio a fin





11 10 03
$ 4.29

No. 1 $30.00 L

RADAR EDITORES

7 503006 784460

www.radareditores.com

Contenido

2 Origen e Historia del cacao
2 Historia de Chocolates Turín
3 El cacao un regalo de México para el mundo
3 Tipos de chocolate
4 Nuestra gama de chocolates y coberturas
14 Consejos prácticos para el manejo del chocolate
14 Utensilios
15 El temperado
16 Un toque maestro

Repostería

17 Crujientes de chocolate y pistache
18 Galletas de limón con chocolate amargo
19 Helado de chocolate con té de naranja
20 Pay de chocolate blanco
22 Muffins al whisky con chocolate blanco
23 Mousse de chocolate y naranja
24 Bomba de dos chocolates
26 Mousse de chocolate blanco y pasión
28 Tarta cremosa de chocolate
30 Pastel de tres chocolates
31 Ganache de ron con pasas

Panadería

32 Riel hojaldrado de manzana a las finas hierbas
33 Cubiletes de queso con chocolate
34 Panquecitos fondant de chocolate
36 Panqué fruitcake
37 Corona rellena de chocolate con frutos secos
38 Fruchtebroit
39 Rosca de reyes con chocolate
40 Rosca de reyes

Postres y confitería

42 Chocolates de menta
43 Trufas de jazmín
44 Crème brulée de moka
45 Enjambres
46 Almendras cacao
47 Mil hojas de chocolate
48 Chocolates rellenos de pistache
50 Fuente de chocolate con frutas
52 Casita de chocolate
53 Pannacotta de chocolate blanco con manzanas
54 Paletas de chocolate con centro suave Dolcezza
55 Glosario de términos y Avance revista 2
56 Servicio al cliente con valor agregado

Estimado lector:

Chocolates Turín, ricos de principio a fin...

Esta es una de las muchas expresiones que podríamos hacer del chocolate. Sin lugar a dudas, el "alimento de los dioses" que no sólo nos ha deleitado el paladar desde tiempos de los aztecas, sino que se ha ido enriqueciendo con las múltiples e incontables formas para degustarlo, ya sea como golosina, en bebida, como postre, como acompañante, frío o caliente... de cualquier manera, el secreto es la irresistible tentación que provoca degustarlo.

Una debilidad a la que ni los más reacios se pueden resistir, pues este derivado del cacao no sólo nos subyace desde que entra por la vista y el olfato, sino que se convierte en una explosión de sabores, sensaciones y experiencias desde la primera mordida, un mundo de sensaciones que Turín pone al alcance de tu mano en esta edición de lujo para explicarte y llevarte paso a paso a la combinación con otros ingredientes.

En esta ocasión te presentamos nuestro tercer curso de colección en Alta Repostería con Chocolates Turín, en él aprenderás cómo crear tus propias combinaciones guiado de la mano de expertos chefs que te llevarán desde los conocimientos básicos a los intermedios en este primer número, y de los conocimientos medios a los profesionales, en nuestro próxima edición, con toda la calidad y respaldo de Turín, la mejor empresa en el ramo del chocolate en México.

Te invitamos a sumergirte en este mágico placer que no sólo aporta grandes beneficios al organismo, ya sean físicos y sicológicos, sino que ha sido parte fundamental de la cultura y de la gastronomía mundial, un dulce recorrido con la experiencia de Chocolates Turín, ricos de principio a fin...

Angel Changin Guerra
Chef Senior

Origen e Historia del cacao

Existen contradicciones a la hora de definir de dónde proviene la palabra chocolate. Aunque esté claro que proviene del término xocoatl vocablo que significa 'agua amarga' (*xoco* = amarga. at = agua), algunas fuentes indican que éste era el nombre de la bebida que le fue ofrecida al conquistador español Hernán Cortés a su llegada a México en 1519, cuando el emperador azteca Moctezuma y su pueblo lo tomaron como una reencarnación del dios Quetzalcóatl por haber arribado con sus tropas por el mismo lugar por donde había prometido regresar según rezaba la leyenda, la citada divinidad. Moctezuma le daría entonces a Cortés el tratamiento debido a un dios y le ofrecería esta bebida, reservada sólo a personas de alta posición social. Este episodio daría el nombre científico a la planta del cacao, *Teobroma cacao*, que quiere decir en griego "alimento de los dioses"

La introducción del cacao y por ende del chocolate en Europa, también genera dudas y polémica. Algunos expertos indican que Cristóbal Colón, al regreso de su cuarto viaje a Las Indias, en 1502, introdujo el fruto del cacao en España. Otras fuentes indican que Hernán Cortés, tras probar esta bebida, llevó el cacao al rey Carlos V de España. Y una tercera hipótesis asegura que el cacao llegó a Europa gracias a un monje que viajaba en las expediciones de Cortés, que envió el cacao al abad del monasterio de Piedra de Zaragoza, junto con las indicaciones de cómo prepararla, y que así, por primera vez en la historia, se fabricó chocolate, o *xocoatl* en Europa, dando origen a las grandes escuelas de chocolatería del viejo continente dentro de los que destacan Bélgica, Francia e Italia.

HISTORIA
de Chocolates Turín

A principios de la década de los años 20 del siglo pasado, Don Pablo Traverso, consumado maestro chocolatero italiano inmigra a México desde su natal Turín, persiguiendo su sueño: El de producir el chocolate más selecto y refinado utilizando el original cacao mexicano, regalo que dio nuestro país al mundo.

De la amistad de Don Pablo con el empresario mexicano Don Jesús Peñaloza Jiménez y gracias a su inagotable empeño conjunto, en el año de 1928 nació Chocolates **Turín.** Siempre fieles a la técnica más depurada y al empleo exclusivo de las más finas y selectas materias primas, fueron estos hombres conquistando paso a paso el mercado del chocolate.

A lo largo de las décadas la empresa adaptó nuevas tecnologías de elaboración y diseñó innumerables productos de chocolate que han deleitado y conquistado a 5 generaciones de mexicanos.

Durante la década de los años 90 la empresa tuvo un marcado crecimiento y modernización de sus instalaciones, fueron lanzadas al mercado novedosas líneas de productos, de las cuales destacan las de Chocolates rellenos de los licores de más alto prestigio internacional, diversas especialidades con chocolate y productos de vanguardia para la alta repostería. En esta misma década se logró la incursión y consolidación en los mercados de más de 30 países de los cinco continentes, de los cuales destacan Australia, Japón, Canadá, Estados Unidos de Norteamérica, Inglaterra, España y Sudáfrica, entre otros.

En este nuevo milenio Chocolates **Turín** continúa en proceso de acelerada innovación y ha renovado su antiguo anhelo y firme compromiso de mantener la calidad, el eficiente servicio y el alto valor agregado de sus productos para satisfacción de nuestros distinguidos clientes y consumidores.

El cacao un regalo de México para el mundo

El cacao se cultiva principalmente en el oeste de África, Sudamérica, sureste asiático, además de México y Centroamérica. Donde destacan sus aromáticos sabores, conservando su origen único y calidad criollo. Los ocho principales productores del mundo son en orden descendente: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Malasia. Estos países representan 90% de la producción mundial.

A principios de los años 70, los cultivos se concentraban en Ghana, Nigeria, Costa de Marfil y Brasil. Sin embargo, en la actualidad la producción se ha extendido hacia áreas como la región del Pacífico, donde ciertos países como Indonesia han experimentado espectaculares tasas de crecimiento.

A pesar de que el cacao se produce en países en vías de desarrollo, se consume principalmente en los desarrollados. Los compradores son los transformadores y los productores del chocolate. Unas pocas compañías multinacionales dominan tanto la transformación como la producción de este alimento.

Tipos de chocolate

Chocolate en polvo: Mezcla de cacao en polvo, harinas y azúcar. Su uso principal se da en bebidas frías o calientes.

Chocolate cocoa: Mezcla de cacao en polvo con 22% y 11% de manteca de cacao.

Chocolate de cobertura: Contiene un mínimo de 30% de manteca de cacao y 55% si es cobertura negra.

Chocolate negro: Tiene 43% de cacao y aproximadamente 26% de manteca de cacao.

Chocolate amargo: Su sabor tan amargo se debe a que contiene como mínimo 60% de cacao.

Chocolate de leche: Compuesto de 18% de leche, 30% de cacao y azúcar.

Chocolate blanco: Mezclado como mínimo con 30% de manteca de cacao.

Turín Tradicional

Cobertura de Chocolate para Alta Repostería

La Excelencia en Chocolates, desde 1928 se ha ganado la confianza y el prestigio de chocolate fino para Alta repostería, nuestra filosofía es tener una obsesión por buscar siempre productos de primera calidad como el fino cacao criollo y nuestros lácteos de Nueva Zelanda, todos certificados kosher, aunado a esto, la más avanzada tecnología en nuestros procesos y finalizando con una experiencia de servicio que nos da la satisfacción y preferencia de nuestros clientes.
Nuestra Línea Tradicional se caracteriza por tener productos versátiles, eficientes y productivos, cubriendo así las necesidades de nuestros usuarios.

Marqueta de 6 Kg	Marqueta de 1.5 Kg	Confitiers	
			Cobertura de chocolate semi amarga tradicional
			Cobertura de chocolate con leche tradicional
			Cobertura de chocolate blanco tradicional

PASOS PARA EL TEMPERADO

1 Paso
45 °C
Funde y mezcla el producto

3 Paso
30 °C Cobertura de Chocolate Semi amargo Tradicional
29 °C Cobertura de Chocolate con Leche Tradicional
28 °C Cobertura de Chocolate Blanco Tradicional

2 Paso
28 °C Cobertura de Chocolate Semi amargo Tradicional
27 °C Cobertura de Chocolate con Leche Tradicional
26 °C Cobertura de Chocolate Blanco Tradicional

PASO 1
Derretir: fundir el chocolate hasta una temperatura máxima de 45 °C a baño Maria, microondas o cualquier fuente indirecta de calor.

PASO 2
Precristalizar: bajar la temperatura del chocolate según la gráfica. Durante este proceso, mantén siempre en movimiento el producto para lograr las siguientes cualidades: aspecto brillante y liso, dureza precisa y una buena capacidad de retracción.

PASO 3
Estabilizar: subir la temperatura según la gráfica y vaciar.

Turín Tradicional
Alta Repostería

Granillo de Chocolate Tradicional

100% de chocolate

Granillo tradicional: semi amargo, claro (de leche) y blanco. Recomendado para decoración de pasteles, pan, trufas, confitería y helados.

Grandeur Perfil Europeo

Nueva línea de productos formulada en cooperación con expertos maestros chocolateros de Bélgica. Este chocolate representa una opción más dentro de la gama de Alta repostería, creado a partir de la necesidades y buscando ofrecer alternativas de gusto, textura y perfil de sabor, comenzando por una estricta selección de ingredientes, incluyente del más exquisito y perfumado tono de cacao africano y la ya conocida y excelente mezcla de cacaos aromáticos criollos tradicionales de **Turin,** ambos perfeccionados a través de sus procesos, que cuentan con alta tecnología de fabricación.

Amargo 70% cacao

Amargo 70% cacao

Semi amargo 55% cacao

Semi amargo 55% cacao en confitiers

Leche 38% cacao

Leche 38% confitiers

Blanco 31%

Blanco 31% confitiers

PASOS PARA EL TEMPERADO

1 Paso
45° C
Funde y Mezcla el producto

3 Paso
30° C
Chocolate Amargo 70%
Chocolate Semi amargo 55%
28° C
Chocolate con Leche 38%
Chocolate blanco 31%

2 Paso
27° C
Chocolate Amargo 70%
Chocolate Semi amargo 55%
26° C
Chocolate con Leche 38%
Chocolate blanco 31%

PASO 1
Derretir: Fundir el chocolate hasta una temperatura máxima de 45° C a baño María, microondas o cualquier fuente indirecta de calor.

PASO 2
Precristalizar: Bajar la temperatura del chocolate según la gráfica. Durante este proceso, mantén siempre en movimiento el producto para lograr las siguientes cualidades: aspecto brillante y liso, dureza precisa y una buena capacidad de retracción.

PASO 3
Estabilizar: Subir la temperatura según la gráfica y vaciar.

Grandeur Alto Desempeño

Especial para rallar, rizo y decoración

Producto alternativo de gran performance, bajo la misma línea de Alto desempeño, Grupo Turin oferta al mercado especializado coberturas para rallar que ofrecen productividad al pastelero moderno y una mejor rentabilidad en los procesos productivos. Además, lo más importante, es la excelente imagen que da en la decoración de sus productos terminados

Alto desempeño Semi amargo perfil tradicional Turín 56%

Alto desempeño Blanco perfil tradicional Turín 26%

Alto desempeño Leche perfil tradicional Turín 28%

Modo de empleo:

Para la manipulación adecuada de la marqueta es recomendable trabajar a una temperatura constante de 24 °C a 27°C y con una humedad relativa menor al 50%, para obtener así mejor plasticidad en el producto y, por lo tanto, excelentes resultados.

Especial para Fundir

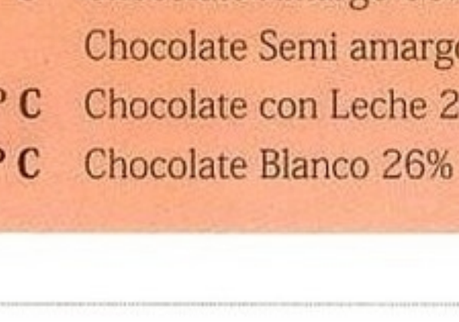
Ideales para fundir, relleno, bombón, trufas y confitería

Para ofrecer al profesional un chocolate de alto desempeño especial para fundir, dirigido a profesionales del ramo confitero y chocolatería especializada, un mayor fluido al fundir y una rápida cristalización así como una textura rígida y crujiente, siempre conservando sus tonos y matices naturales.

Alto desempeño Amargo Cacao perfil tradicional Turín 70% confitiers

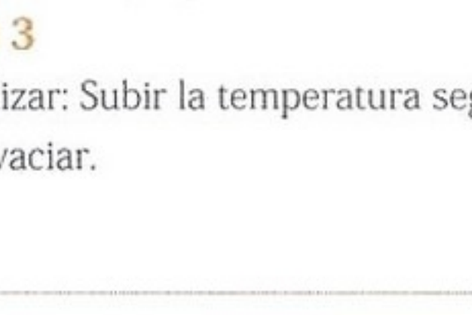
Alto desempeño Amargo perfil tradicional Turín 60%

Alto desempeño Semi amargo perfil tradicional Turín 56%



Alto desempeño Leche perfil tradicional Turín 28%

Alto desempeño Blanco perfil tradicional Turín 26%



PASOS PARA EL TEMPERADO, ESPECIALES PARA FUNDIR

1 Paso
45° C
Funde y Mezcla el producto

3 Paso
Chocolate Amargo Cacao 70%
30° C Chocolate Amargo 60%
29 ° C Chocolate Semi amargo 56%
Chocolate con Leche 28%
Chocolate Blanco 26%

2 Paso Chocolate Amargo Cacao 70%
28° C Chocolate Amargo 60%
Chocolate Semi amargo 56%
27° C Chocolate con Leche 28%
26° C Chocolate Blanco 26%

PASO 1
Derretir: Fundir el chocolate hasta una temperatura máxima de 45° C a baño María, microondas o cualquier fuente indirecta de calor.

PASO 2
Precristalizar: Bajar la temperatura del chocolate según la gráfica. Durante este proceso, mantén siempre en movimiento el producto para lograr las siguientes cualidades: aspecto brillante y liso, dureza precisa y una buena capacidad de retracción.

PASO 3
Estabilizar: Subir la temperatura según la gráfica y vaciar.

Especial para Decoración

Por su diseño e imagen son el complemento perfecto para la decoración e interior de productos de alta calidad, su principal característica es que son 100 % chocolate, de tamaños finos y cómodos para su manipulación

Alto desempeño Confi Barra Chocolate semi amargo

Confi barra: oscura y semi amarga con el tamaño y consistencia ideal para rellenar chocolatines, siguen manteniendo sus formas aun horneadas.

Alto desempeño Granillo especial Chocolate semi amargo

Granillo especial: oscuro semi amargo, claro (de leche) y blanco: delicado chocolate 100% recomendado para decoraciones en confitería, dando a su producto un toque fino y elegante

Alto desempeño Confi Chips Chocolate semi amargo

Confi chips: pequeñas chispas de chocolate, ideales para decorar galletas, muffins, brownies y pasteles.

Usos y aplicaciones

USOS Y APLICACIONES	CUBIERTAS DE PASTEL	RELLENO DE PASTEL	DECORADO DE PASTEL	RELLENO DE BOMBÓN	BOMBONES	CONFITERíA	RIZOS	FILIGRANA
ESPECIAL RALLAR Marqueta		✓	✓				✓	
ESPECIAL DECORACIÓN Granillos, Confichips, Confibarra	✓	✓	✓			✓		
ESPECIAL FUNDIR Confitiers		✓		✓	✓	✓		✓
EUROPEAS OSCURO 70 % Marquetas, Confitiers	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
OSCURO 55 % Marquetas, Confitiers	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
LECHE 38% Marquetas, Confitiers	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
BLANCA 31% Marquetas, Confitiers	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓

Chocolate especial para fuente y fondue 56% cacao Premium

Chocolates **Turín** en su afán de deleitar los paladares más exigentes ha creado un delicioso chocolate, especial para fuentes y fondues que es una delicia para todas las ocasiones especiales.

MODO DE EMPLEO

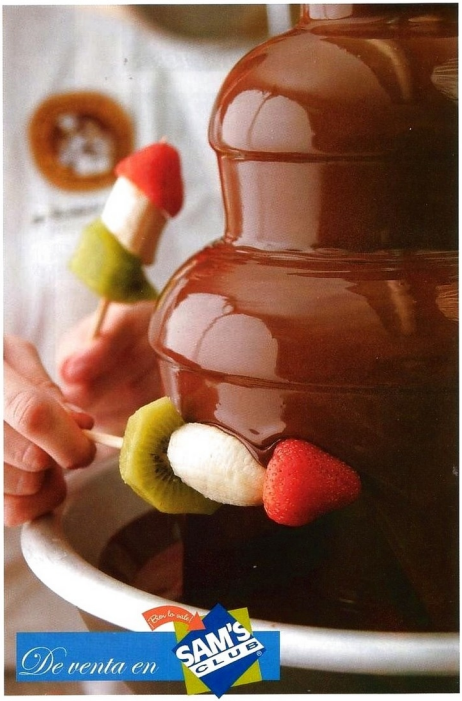
Funde el chocolate previamente en microondas en 3 pasos:
Coloca el chocolate en un recipiente de plástico o vidrio y calienta por 40 segundos.
Retira el recipiente del microondas y mezclalo hasta que esté homogéneo, líquido y tibio, no rebasando la temperatura de 45° C. Si aún no está fundido completamente, repite esta operación 2 o 3 veces más sin pasar de 40 segundos por repetición. Las repeticiones en el calentamiento dependerán de la potencia de su microondas.
Vacía el chocolate en la base de la fuente o en el recipiente para fondue y enciende.

APLICACIONES:

El chocolate para fuentes y fondues podrá aplicarse en cualquier superficie seca o fría, como fruta fresca o seca, golosinas, nueces, almendras, helados, galletas, paletas, donas, pretzels y bombones.

TIPOS:

Si la fuente tiene pre-calentamiento (HEAT) hazla funcionar 10 minutos antes de vaciar el chocolate.
Ten cuidado que los alimentos que cubras con el chocolate siempre estén secos, de lo contrario humedecerá el chocolate y se hará viscoso.
Al retirar el chocolate de la fuente, guárdalo tapado en un lugar seco y fresco (no refrigeración.)
Para acompañar el chocolate, son ideales las frutas dulces y ácidas con texturas firmes y también todos aquellos frutos crujientes o fríos.



El Gran Negocio para su Negocio®

Dolcezza®
Chocolates

UNA EMPRESA DEL GRUPO TURIN®

Nace en el 2004 con la misión de cubrir necesidades del mercado moderno en donde las aplicaciones del chocolate requieren hoy de alternativas diferentes en texturas, sabores, colores y presentación. Dolcezza está enfocado a clientes especializados en el arte de la confitería, repostería y panadería especializada, donde los estándares de calidad son cada vez más exigentes.

Modo de empleo: funde a baño María a 50 °C (coloca agua en un recipiente hasta hervir, baja la flama cuando esto suceda y pon encima de dicho recipiente otro con la cantidad de producto a utilizar). Retira el recipiente con el producto y agita constantemente hasta bajar la temperatura a 45 °C, si se desea obtener una capa gruesa, o bien, puede utilizarse a 50 °C para obtener una capa delgada.

Chispas de chocolate Semi amarga y láctea

Chispas Dolcezza Semiamarga y Láctea

Chispas Dolcezza blanco, rojo, amarillo, verde, azul, naranja, negro y salmón.

Usos: para moldear figuras y como decorado en pasteles, pastelillos, galletas, donas y panecillos, brownies, muffins, filigrana, fuentes pastelería, panadería y confitería en general.

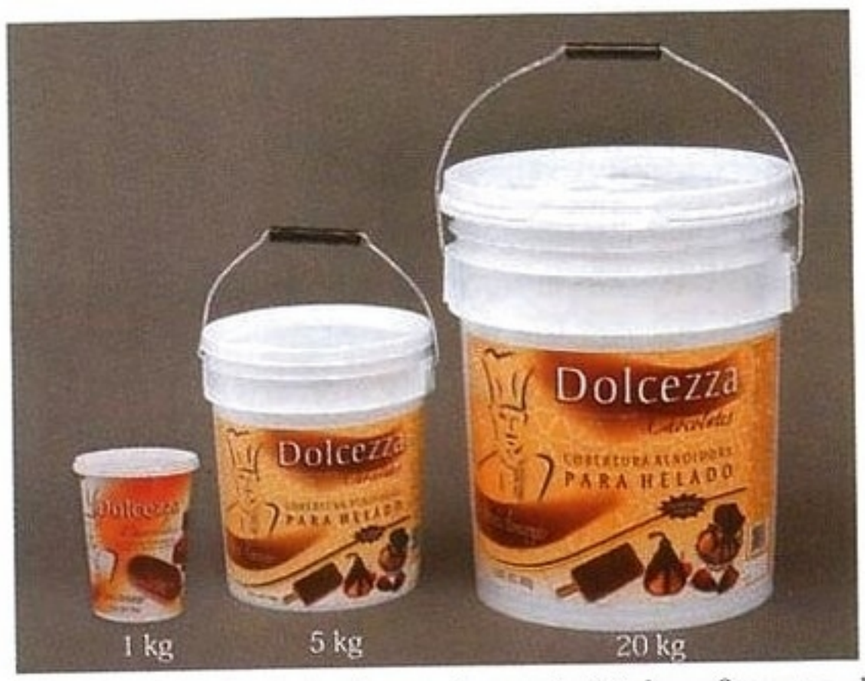
Modo de empleo: Funde a baño María hasta alcanzar una temperatura de 50 °C (coloca agua en un recipiente hasta hervir, baja la flama cuando esto suceda y pon encima de dicho recipiente otro con la la cantidad de chispas a utilizar). Retira el recipiente con las chipas fundidas y agita hasta bajar la temperatura a los 40 °C o 45 °C; deposita en los moldes.

Para Repostería aplica directamente en la masa de galletas o durante el batido de la masa.

Coberturas para Pastel

Usos: en recubrimiento de pasteles, galletas, donas, panecillos y en general cualquier producto elaborado con harina.

Coberturas para Helado



Usos: recubrimiento de helados, paletas de hielo y fuentes de chocolate

Chispas de chocolate en colores

LA NUEVA COLONIAL

Fundada desde 1910

UNA EMPRESA DEL GRUPO TURIN®

Fundada en 1910, desde entonces nos hemos enfocado a nichos de clientes especializados del mercado industrial de la panificación y la heladería, convirtiéndonos en un aliado estratégico de negocios, contribuyendo en el desarrollo de sus nuevos y actuales productos logrando una diferenciación y ofreciendo alternativas de aplicaciones y productos.
Nuestros elaborados cuentan con factores de alta productividad y desempeño, además de un excelente rendimiento e imagen final, por sus especiales características.

Cobertura para Pastel y Helado

Modo de empleo: funde a baño María a 50 °C (coloca agua en un recipiente hasta hervir, baja la flama cuando esto suceda y coloca encima de dicho recipiente otro con la cantidad de producto a utilizar). Retira el recipiente con el producto y agita constantemente hasta bajar la temperatura a 45 °C, si se desea obtener una capa gruesa, o bien, puedes utilizar a 50 °C para obtener una capa delgada.

Nueva presentación bote de 1kg

Usos para pastel: en recubrimiento de pasteles, galletas, donas, panecillos, y en general cualquier producto elaborado con harina.

Usos para helado: recubrimiento de helados, paletas de hielo y fuentes de chocolate

Marquetas

Oscura, Láctea y Blanca

Usos: pastelería, repostería y confitería en general.

Granillos Colonial base 88% de azúcar

Sabor Chocolate, Arco iris y Multicolor

Usos: como decorado en pasteles, pastelillos, galletas, donas y panecillos; así como otros productos de repostería, e incluso, heladería.

Modo de empleo: esparce o coloca la cantidad deseada sobre el producto a decorar.

Oblea Oscura Colonial

Usos: para moldear figuras y como decorado en pasteles, pastelillos, galletas, donas y panecillos; así como otros productos de repostería.

Modo de empleo: funde a baño María hasta alcanzar una temperatura de 50 °C (coloca agua en un recipiente hasta hervir, baja la flama cuando esto suceda y pon encima de dicho recipiente otro con la cantidad de oblea a utilizar). Retira el recipiente con las chispas fundidas y agita hasta bajar la temperatura hasta los 40 °C o 45 °C; deposita en los moldes.

Modo de empleo: Aplica directamente en la masa de galletas o durante el batido de la masa.

Consejos prácticos para el manejo del chocolate

- Vida en anaquel 2 años.
- Guardar siempre aislado del aire, luz, humedad, calor y frío extremo.
- Temperatura de almacén de 12 °C a 20 °C.
- Humedad relativa de almacén 50%.
- No refrigerar ni congelar las coberturas.
- No almacenar directo en el piso.
- No almacenar cerca de productos químicos.
- No almacenar junto a granos (contaminación de insectos).
- Trabajar el producto fresco de 15 °C a 18 °C.
- Exhibir el producto temperado de 15 °C a 18 °C.
- Temperatura de degustación 20° C.

UTENSILIOS:

1. Pulverizadora
2. Moldes para chocolates
3. Aros de acero inoxidable
4. Papel siliconado o de estrella
5. Micas y transfer para chocolate
6. Manga pastelera
7. Tazones de acero inoxidable y tazones refractarios de vidrio.
8. Termómetros para chocolate
9. Trampadores
10. Cortadora tipo bicicleta
11. Batidor de globo
12. Espátula de hule
13. Espátula de acero de ángulo
14. Espátula de triángulo.
15. Cuchillo liso pequeño
16. Brocha de pelo blanco y suave
17. Pinceles

EL TEMPERADO

características

El chocolate contiene diferentes cristales, de los cuales resaltan los Alfa, Beta y Beta prima. El temperado inicia con el calentamiento de sus cristales grasos, posteriormente bajamos la temperatura y la volvemos a subir (choque térmico) al realizar este ejercicio organizamos la estructura física de las moléculas cristalinas grasas en una configuración estable; es decir, homogenizamos sus diferentes cristales que como resultado nos da un producto de rápido fraguado, estructura firme y brillante.

Nota.

El fat bloom (afloración de grasas), es consecuencia del mal temperado que puede producir la acumulación visible de cristales grandes individuales o agregados de cristales en la superficie del producto. Ejemplo: manchas blancas, veteados, sin brillo y textura frágil.

FASES DEL TEMPERADO

TRADICIONAL

1 Paso
45° C
Macrocristal

3 Paso
Oscura 30 °C
Leche 29 °C
Blanca 28 °C

2 Paso
Oscura 28 °C
Leche 27 °C
Blanca 26 °C

Microcristal precristalización

PERFIL EUROPEO

1 Paso
45 °C

3 Paso
30 °C
Amarga 70%
Semi amarga 55%
28 °C
Leche 38%

2 Paso
27 °C Amarga 70% Semi amarga 55%
26 °C Leche 38% Blanco 31%

ESPECIAL PARA FUNDIR

1 Paso
45° C
Funde y Mezcla el producto

3 Paso
30° C Chocolate Amargo Cacao 70%
Chocolate Amargo 60%
Chocolate Semi amargo 56%
29° C Chocolate con Leche 28%
Chocolate Blanco 26%

2 Paso
Chocolate Amargo Cacao 70%
28° C Chocolate Amargo 60%
Chocolate Semi amargo 56%
27° C Chocolate con Leche 28%
26° C Chocolate Blanco 26%

PASO 1

Derretir: fundir el chocolate hasta una temperatura máxima de 45 °C a baño María, microondas o cualquier fuente indirecta de calor.

PASO 2

Precristalizar: bajar la temperatura del chocolate según la gráfica. Durante este proceso, mantén siempre en movimiento el producto para lograr las siguientes cualidades: aspecto brillante y liso, dureza precisa y una buena capacidad de retracción.

PASO 3

Estabilizar: subir la temperatura según la gráfica y estará listo para utilizar.

Un TOQUE *maestro*

La decoración añade al pastel algo especial. La ventaja es que puedes preparar tus decoraciones y guardarlas en una caja cerrada o recipiente hermético.

En esta sección te presentamos 2 opciones para hacer tus decoraciones y tenerlas listas en el momento que las necesites.

Recuerda que Chocolates Turín contiene una gama muy extensa de chocolates, así como de colores, lo que te da la opción de ampliar tu estilo.

Espirales de chocolate

Chocolate blanco tradicional fundido temperado

1 Vierte una capa de chocolate sobre la mica y ralla con un peine; retira el sobrante.
2 Deja solidificar, enrolla suavemente la mica y enfría en esa posición.
3 Refrigera durante 20 minutos, retira cuidadosamente la mica y listo.

Abanicos

Chocolate semi amargo fundido temperado

1 Vierte una capa de chocolate sobre la mesa de acero, mármol o una superficie lisa y no porosa y extiéndela hasta quedar delgada.
2 Y antes de cristalizar, con la espátula de triángulo y tu dedo forma el abanico con un movimiento preciso y rápido.

CRUJIENTES
de chocolate y pistache

- RINDE: *600 gr*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *25 minutos + horneado*

- 200 gr de mantequilla
- 80 gr de azúcar glass
- 100 gr de **COBERTURA AMARGA TRADICIONAL TURÍN**
- 1 huevo
- 250 gr de harina
- 50 gr de pistache troceado

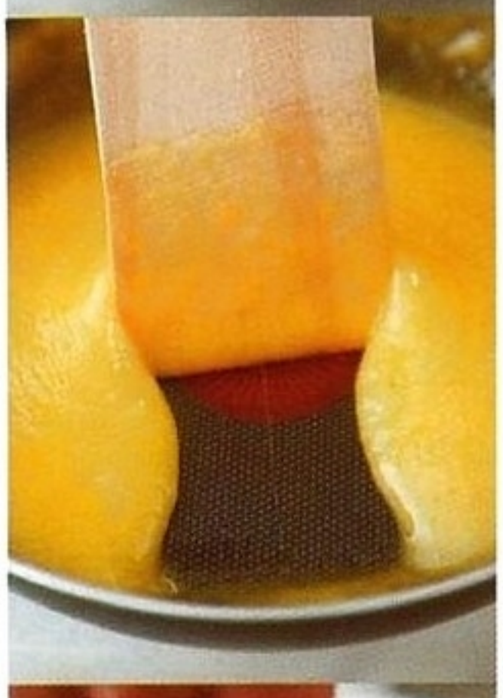
Para decorar:

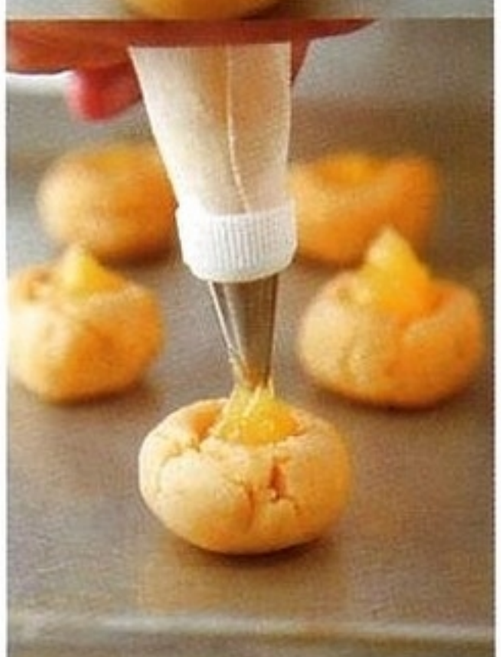
- 100 gr de **CHOCOLATE EN CONFITIERS BLANCO TRADICIONAL TURÍN**

Acrema la mantequilla con el azúcar hasta lograr punto de pomada, agrega el chocolate fundido poco a poco e integra; incorpora el huevo. Agrega la harina y los pistaches en forma envolvente. Refrigera la pasta por 20 minutos.

En una mesa enharinada forma las galletas de 1/2 cms. de grosor.

Hornéalas a 180 °C durante 20 minutos, deja enfriar y decóralas con el chocolate blanco temperado.





GALLETAS
de limón con chocolate amargo

- RINDE: *500 gr*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *35 minutos + horneado*

- 125 gr de mantequilla
- 1/4 de cucharada de sal
- 100 gr de azúcar glass
- 1 huevo
- 250 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear

Para el relleno:

- 3 cucharadas de fécula de maíz sabor vainilla
- 1/3 de taza de jugo de limón
- 1/2 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 taza de agua
- 1 taza **DE CHOCOLATE SEMI AMARGO EN CONFITIERS TURÍN**
- 1/4 de taza de azúcar glass

Acrema la mantequilla con la sal y el azúcar hasta blanquear, agrega el huevo e integra la harina y el polvo para hornear en forma envolvente hasta obtener una pasta y reserva en refrigeración durante 20 minutos.

Para el relleno, licua todos los ingredientes, excepto el chocolate, y cocínalos en una ollita a fuego medio sin dejar de mover hasta espesar; deja enfriar.

Con la pasta forma bolitas, colócalas en la charola y con la punta del dedo aplana ligeramente en medio, vierte crema en el centro y hornea a 180 °C por 20 minutos. Deja enfriar, decora con el chocolate fundido y espolvorea con azúcar glass.

HELADO

de chocolate con té de naranja

- RINDE: *1 litro*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *25 minutos + refrigeración*

- 500 ml de leche
- 4 bolsitas de té de naranja
- 300 gr de **COBERTURA SEMI AMARGA TRADICIONAL TURÍN**
- 500 ml de crema para batir
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 taza de **COBERTURA PARA HELADO DOLCEZZA**

Hierve la leche, apaga y agrega el té; tapa 4 minutos para hacer una infusión. A través de un colador vierte a un tazón con la cobertura semi amarga en trocitos y mueve hasta obtener una mezcla homogénea.

Bate la crema bien fría con el azúcar hasta quedar firme e integra a la mezcla anterior.

Lleva a congelación hasta obtener la consistencia deseada.

Sirve y baña con la cobertura para helado fundida.

PAY *de chocolate blanco*

- RINDE: *8 porciones*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *30 minutos + horneado*

Para la pasta brisse:

- 125 gr de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 250 gr de harina
- 1 huevo
- 50 ml de agua

Para el relleno 1:

- 1/2 taza de crema
- 200 gr de **COBERTURA BLANCA TRADICIONAL TURÍN**

Para el relleno 2:

- 2 tazas de crema para batir
- 1 cucharadita de café soluble
- 1 taza de licor de café
- 1 /2 taza de azúcar glass

Para decorar:

- 1 placa de chocolate
- 1/2 taza de cocoa en polvo
- Fruta de tu preferencia

- 1 molde para pay de 22 cm

Para la pasta brisse, mezcla la mantequilla, la sal, el azúcar y la harina hasta arenar; incorpora el huevo, el agua, y forma una pasta.

Forra el molde con la pasta, reposa y pícala. Hornea a 180 °C por 25 minutos.

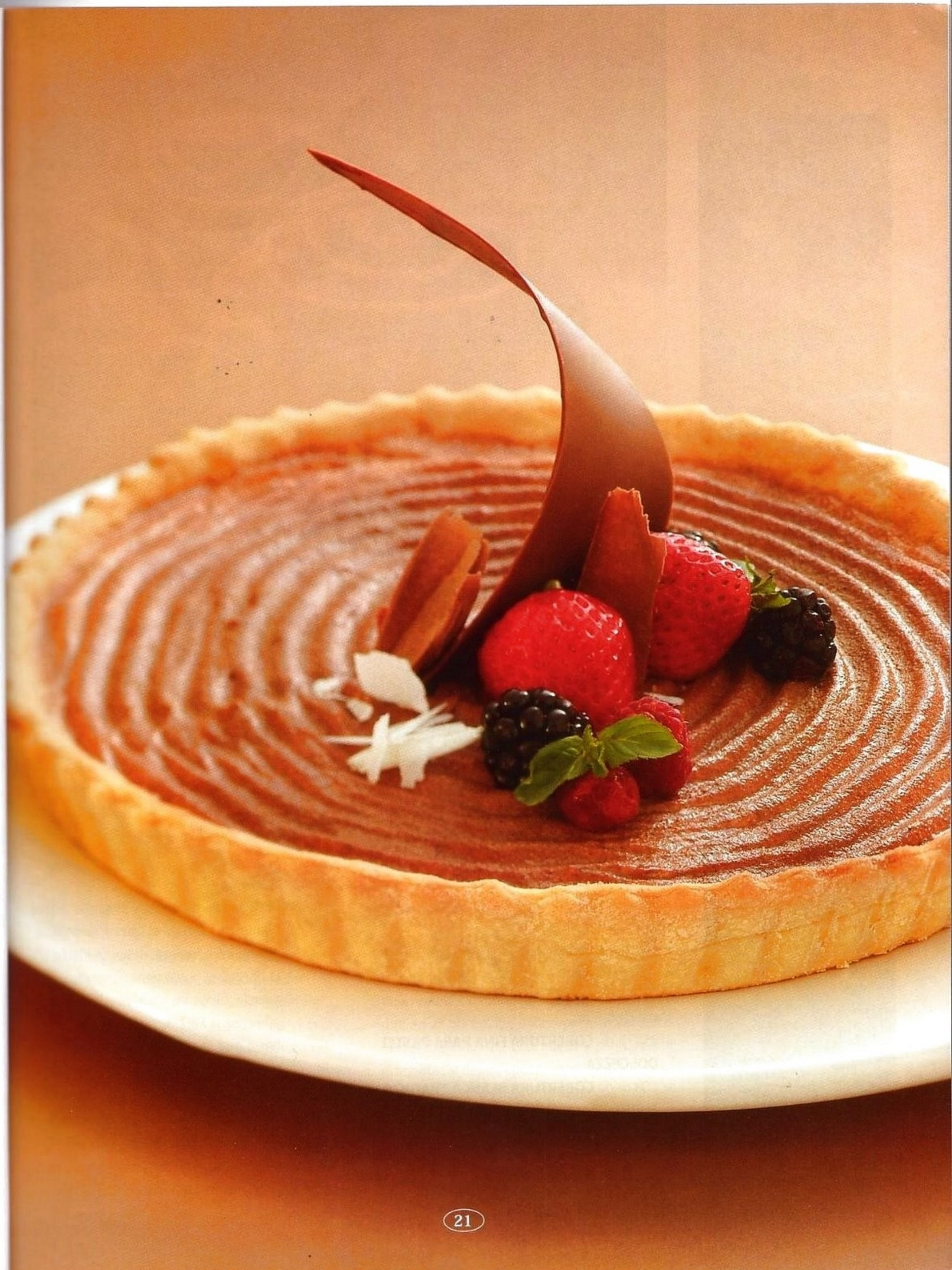
Para el relleno 1, calienta la crema y cuando suelte el hervor agrega el chocolate picado, vierte a la base del pay y refrigera por 20 minutos.

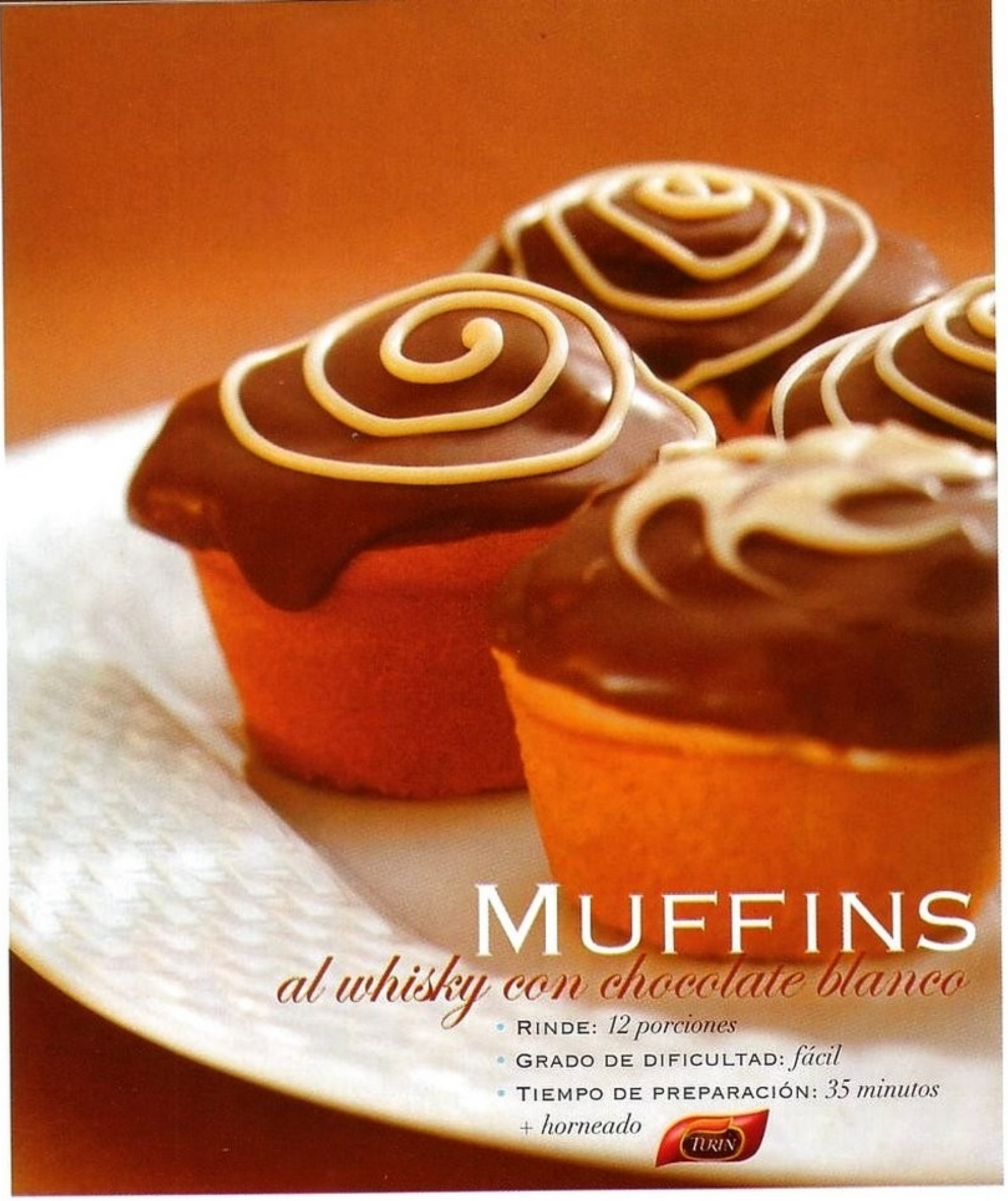
Para el relleno 2, bate la crema bien fría con el café diluido en el licor y azúcar glass hasta lograr una consistencia firme; rellena el pay y lleva al congelador. Decora con la placa de chocolate, la cocoa y fruta al gusto.

an-
arina
vo, el

osa
25

na y
a el
ase del
s.
bien fría
y azúcar
encia
congela-
ocolate,





MUFFINS

al whisky con chocolate blanco

- RINDE: *12 porciones*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *35 minutos + horneado*

- 250 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 5 huevos
- 2 cucharadas de vainilla
- 1/2 taza de whisky
- 300 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear

Para decorar:

- 250 gr de **COBERTURA FINA PARA PASTEL DOLCEZZA**
- 100 gr de **COBERTURA BLANCA TRADICIONAL TURÍN**

- 1 placa para 12 panquecitos previamente engrasados y enharinados

Acrema la mantequilla y el azúcar hasta blanquear, agrega el huevo, la vainilla, el whisky, e integra; después vierte la harina, el polvo para hornear, y mezcla. Llena los moldes a 3/4 partes y hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que queden firmes; deja enfriar y desmolda.

Funde la cobertura Dolcezza y baña la superficie de los muffins; escurre.

Funde el chocolate blanco y decora al gusto.

Para el mousse de chocolate:

- 500 ml de crema líquida
- 220 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE DE LECHE 38% GRANDEUR TURÍN**
- 5 yemas
- 250 gr de azúcar
- Ralladura de naranja, la necesaria
- 20 ml de licor de naranja
- 220 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO 55% GRANDEUR TURÍN**

Para el crumble:

- 100 gr de mantequilla
- 50 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE SEMI-AMARGO TRADICIONAL TURÍN**
- 125 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 100 gr de polvo de almendras
- Ralladura de naranja al gusto

- 1 molde para mousse en forma de gota

Mousse
de chocolate y naranja

Para el mousse, calienta la mitad de la crema y agrega al chocolate troceado para formar un ganache. Bate la crema restante y reserva; mezcla con una batidora las yemas con 4 cucharadas de azúcar y reserva. Con el resto del azúcar y 1/2 taza de agua hierve hasta espesar y tener un jarabe; agrega a las yemas poco a poco. Bate hasta que esponje.

Mezcla el ganache con la crema, la ralladura y el licor de naranja; integra la preparación de yemas con el resto de la crema e incorpora al chocolate. Vierte al molde y reserva en refrigeración.

Para el crumble, funde ligeramente la mantequilla y el chocolate, e incorpora con el resto de los ingredientes. Haz migas o pequeñas granolitas y dejar reposar durante 24 horas.

Hornea a 70 °C o hasta que tome color. Desmolda el mousse y decora la superficie con el crumble.

BOMBA
de dos chocolates

- RINDE: *15 porciones*
- DIFICULTAD: *medio*
- PREPARACIÓN: *55 minutos + hormeado*

Para el pan de chocolate:

- 12 huevos
- 230 gr de azúcar
- 57 gr de harina
- 57 gr de cocoa

Para el cremoso de chocolate blanco:

- 1 yema
- 15 gr de azúcar
- 100 ml de leche
- 330 gr de **COBERTURA BLANCA TRADICIONAL TURÍN**
- 225 gr de crema para batir

Para el cremoso de chocolate semi amargo:

- 1 yema
- 15 gr de azúcar
- 100 ml de leche
- 300 gr de **COBERTURA SEMI AMARGO TRADICIONAL TURÍN**
- 225 gr de crema para batir

Para el ganache de chocolate:

- 80 gr de crema líquida
- 120 gr de **COBERTURA DE LECHE TRADICIONAL TURÍN**

- 1 charola de 45 x 65 cm (previamente engrasada)
- Papel encerado o estrella
- 1 tazón hondo con capacidad para 5 litros

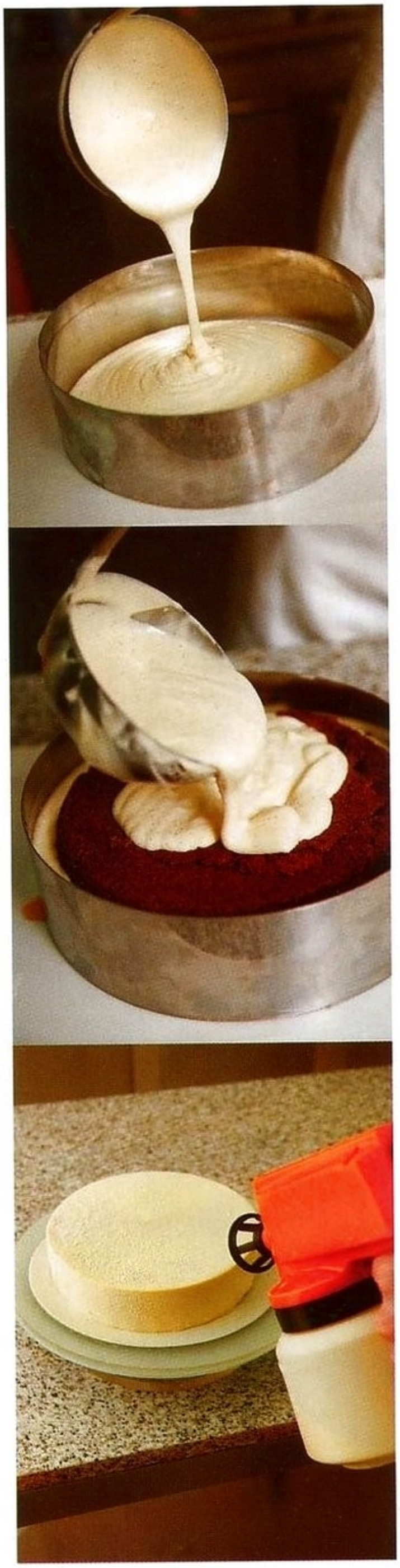
Para el pan de chocolate, forra la charola con papel. Bate los huevos con el azúcar, agrega la harina y la cocoa de manera envolvente, vierte a la charola, con papel estrella o encerado y hornea a 180 °C hasta quedar firme.

Para el cremoso de chocolate blanco, mezcla la yema con el azúcar y agrega a la leche hirviendo; cuece a 85 °C . Retira y vierte el chocolate blanco fundido, agrega la crema batida y reserva; repite el proceso con el cremoso de chocolate semi amargo.

Forra el tazón con el pan, agrega el cremoso de chocolate blanco hasta la mitad, después coloca otra capa de pan y vierte el cremoso de chocolate semi-amargo; cierra con el pan y refrigera 2 horas.

Para el ganache, calienta la crema y agrega el chocolate troceado. Mezcla hasta que quede homogéneo.

Baña el pastel con esta salsa y listo.



Para el bizcocho de cacao:

- 1 huevo
- 1 yema
- 31 gr de azúcar
- 1 clara
- 15 gr de harina
- 15 gr de cocoa
- Mantequilla y harina para el molde

Para el almíbar de cacao:

- 160 ml de agua
- 66 gr de azúcar
- 4 gr de grenetina
- 13 gr de cocoa
- 25 ml de Kirsch licor

Para el gelificado de maracuyá:

- 30 gr de azúcar
- 160 gr de pulpa de maracuyá
- 12 gr de grenetina
- Agua, la necesaria

Para el mousse de chocolate blanco con vainilla:

- 90 ml de agua
- 3 vainas de vainilla
- 12 gr de grenetina
- 300 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO TRADICIONAL TURÍN**
- 150 gr de claras
- 300 gr de crema batida
- 38 gr de azúcar

Para pulverizar:

- 1 pulverizadora
- 200 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO TRADICIONAL TURÍN**
- 60 gr de manteca de cacao

- 2 moldes de 16 cm de diámetro
- 1 aro para mousse de 18 cm

Para el bizcocho, bate el huevo con la yema y la mitad del azúcar, y aparte bate la clara con el azúcar restante. Mezcla los dos batidos e incorpora los polvos cernidos. Vierte en el molde engrasado y enharinado y hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que esté firme. Deja enfriar y corta en 2 capas.

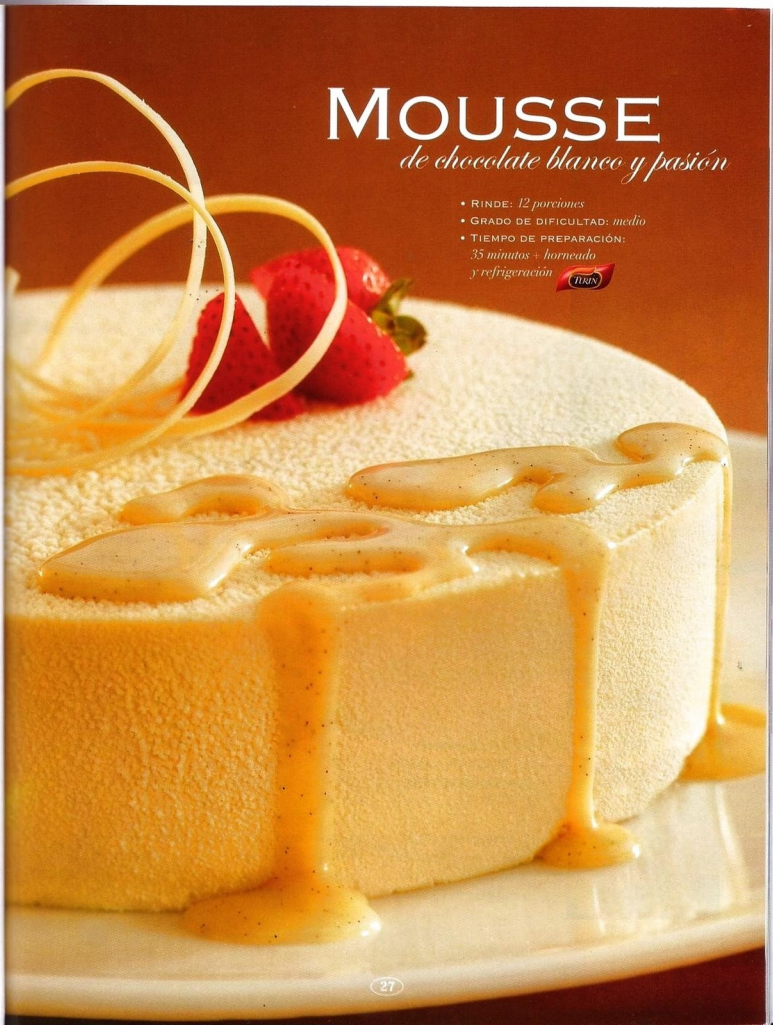
Para el almíbar de cacao, hierve el agua con el azúcar e incorpora la grenetina, cocoa y el licor cuando esté frío. Reserva.

Para la maracuyá cuajada, mezcla el azúcar y la pulpa; calienta a 40 °C, agrega la grenetina previamente hidratada en agua y vierte al molde; refrigera.

Para el mousse, calienta el agua con la vainilla hasta 90 °C, fuera del fuego incorpora la grenetina a 35 °C. Vierte al chocolate previamente fundido. Bate las claras con el azúcar e incorpora a la mezcla anterior, finalmente en forma envolvente agrega la crema.

Coloca en el fondo del aro una capa de pan, un poco de mousse, la maracuyá cuajada, pan y más mousse. Refrigera durante 24 horas.

Desmolda y pulveriza con el chocolate y manteca de cacao fundidos. Decora al gusto.



Mousse

de chocolate blanco y pasión

- Rinde: *12 porciones*
- Grado de dificultad: *medio*
- Tiempo de preparación: *35 minutos + horneado y refrigeración*

TARTA
cremosa de chocolate

- RINDE: *8 piezas*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *35 minutos + horneado*

Para la crema de vainilla:

- 50 gr de azúcar
- 150 gr de yemas
- 500 ml de crema líquida
- 1 vaina de vainilla

Para el crujiente de chocolate:

- 25 gr de mantequilla
- 70 gr de azúcar
- 2 gr de pectina
- 10 gr de cocoa
- 20 gr de glucosa
- 30 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE AMARGO 70% GRANDEUR TURÍN**
- 40 ml de agua

Para la pasta sucree:

- 150 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 1 huevo
- 250 gr de harina .

Para las tartaletas:

- 300 ml de crema líquida
- 180 gr **DE COBERTURA DE CHOCOLATE AMARGO 70% GRANDEUR TURÍN**
- 1 huevo

- 8 moldes para tartaletas individuales, previamente engrasados y enharinados
- 1 charola de 25 x 30 cm

Para la crema de vainilla, bate el azúcar con las yemas. Hierve la crema y agrega la vainilla; incorpora ésta en la mezcla de yemas y mueve bien. Vierte a la charola y cuece a 100 °C durante 50 minutos. Reserva en refrigeración.

Para el crujiente de chocolate, funde la mantequilla. Mezcla el azúcar, la pectina y la cocoa. Incorpora la mantequilla fundida, la glucosa y la cobertura de chocolate fundida. Aligera esta mezcla con el agua, calienta y mueve a fuego bajo. Cuece lentamente hasta hervir. Vierte sobre un papel estrella en una capa muy fina y cuece a 170 °C hasta que tome color.

Para la pasta sucree, mezcla la mantequilla con el azúcar, acrema hasta obtener una pasta homogénea. Agrega el huevo. Incorpora la harina, cubre con plástico y reserva en refrigeración por 20 minutos.

Para las tartaletas, extiende la pasta sucree, forra los moldes, pica la pasta con un tenedor y cuece las bases de las tartas a 200 °C durante 15 minutos.

Calienta la crema y agrega al chocolate, mezcla el huevo e incorpora.

Llena las tartas con la crema de chocolate y regresa unos minutos hasta que el relleno espese en el horno.

Montaje, corta un círculo de crema de vainilla que reservaste y pon sobre la tartaleta. Adorna con el crujiente de chocolate.

te

TURIN

erve
de
C

a el
n-
gera
Cuece
n
or.

en

des,
rtas a

vaste
colate.

PASTEL *de tres chocolates*

- RINDE: *8 porciones*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *35 minutos + horneado*

Para el pan:

- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar glass
- 2 cucharadas de vainilla
- 5 huevos
- 150 gr de **COBERTURA BLANCA TRADICIONAL TURÍN**
- 300 gr de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 80 gr de **CONFICHIPS TURÍN**

Para el ganache:

- 100 ml de leche
- 200 gr de **COBERTURA SEMI AMARGA TRADICIONAL TURÍN**

Para decorar:

- 100 gr de **COBERTURA BLANCA ESPECIAL PARA RALLAR TURÍN**

- 1 molde redondo de 20 cm, previamente engrasado y enharinado

Acrema la mantequilla con el azúcar, agrega la vainilla y los huevos uno por uno e integra; incorpora la cobertura de chocolate fundido.

Agrega la harina y el polvo para hornear. Vierte la mitad de la mezcla al molde, agrega los confichips y vierte el resto; hornea a 180 °C durante 30 minutos; deja enfriar y desmolda.

Para el ganache, calienta la leche y viértela al chocolate picado; mezcla hasta formar una salsa homogénea.

Baña el pastel con esta mezcla y deja escurrir, decora con el chocolate blanco y listo.

GANACHE
de ron con pasas

- RINDE: *24 piezas*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *25 minutos + refrigeración*

- 60 ml de ron añejo
- 60 gr de pasitas
- 120 ml de crema líquida
- 400 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE TRADICIONAL TURÍN**

Para decorar:

- 100 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE 70% ESPECIAL PARA FUNDIR TURÍN**
- 2 cucharadas de cocoa

- 1 charola de 30 x 45 cm
- Plástico adherente
- Papel encerado o estrella

Calienta ligeramente el ron y vierte sobre las pasitas. Reserva.

Calienta la crema y vierte sobre el chocolate de leche troceado. Mezcla hasta obtener una textura homogénea y brillante.

Escurre las pasitas y pícalas, incorpóralas con la salsa de chocolate y el resto del ron para formar un ganache. Vacía a la charola, cubre con plástico y reserva en refrigeración hasta que endurezca.

Desmolda el ganache y cubre con una capa fina de chocolate fundido. Aplica con pincel una capa fina de cocoa y voltea.

Cubre el otro lado con otra capa fina de chocolate y espolvorea también con la cocoa. Córtalo al gusto.

RIEL
hojaldrado de manzana a las finas hierbas

- **RINDE:** *10 porciones*
- **GRADO DE DIFICULTAD:** *fácil*
- **TIEMPO DE PREPARACIÓN:** *35 minutos + horneado*

- 500 gr de pasta de hojaldre
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 manzanas amarillas peladas, descorazonadas y cortadas en gajos
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 taza de agua
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 rama de romero
- 1/2 taza de jerez
- 1 huevo para barnizar
- 50 gr de **COBERTURA BLANCA ESPECIAL PARA RALLAR TURÍN**
- 150 gr de **COBERTURA SEMI AMARGA TRADICIONAL TURÍN**
- 50 gr de **COBERTURA DE LECHE ESPECIAL PARA RALLAR TURÍN**
- Harina para extender

Espolvorea harina en la mesa y extiende la pasta de hojaldre hasta formar 2 rectángulos de 40 x 20 cm, coloca el primero sobre la charola y deja reposar.

Para el relleno, calienta la mantequilla y agrega las manzanas; deja cocinar por 5 minutos y agrega la fécula disuelta en agua, azúcar, canela, romero y jerez; sin dejar de mover deja cocinar hasta que espese; deja enfriar y reserva.

Vierte el relleno sobre la pasta que está en la charola sin tocar el contorno, barniza con el huevo las orillas. A la otra parte de la pasta de hojaldre hazle algunos cortes decorativos; dóblala a la mitad de manera que queden simétricos, coloca sobre la base, sella perfectamente y barniza con más huevo.

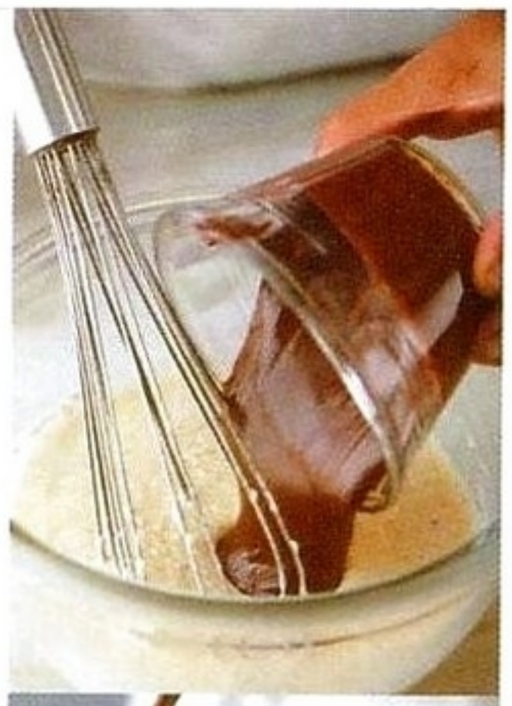
Hornea a 210 °C por 35 minutos o hasta que esté seco y dorado.

Decora con el chocolate blanco fundido y con el resto de las coberturas ralladas.

Cubiletes

de queso con chocolate

- Rinde: *12 piezas*
- Grado de dificultad: *fácil*
- Tiempo de preparación: *35 minutos + horneado*



Para la pasta brisee:

- 250 gr de harina
- 125 gr de mantequilla
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 huevo
- 50 ml de agua

Para el relleno:

- 2 paquetes de queso crema de 190 gr c/u
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 5 huevos
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 100 gr de **COBERTURA SEMI AMARGA TRADICIONAL TURÍN**
- Harina para extender

- 1 molde para 12 panquecitos

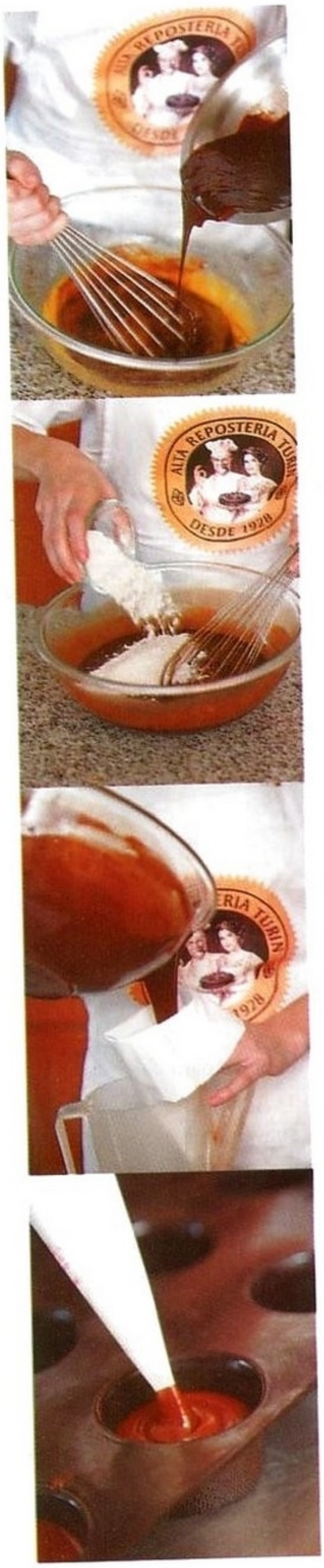
Para la pasta brisee, haz un arenado con harina, mantequilla, sal , azúcar, agrega el huevo y el agua hasta formar una pasta.

Para el relleno, licua el queso con el azúcar, la vainilla, el huevo, la fécula y el polvo para hornear.

Agrega el chocolate fundido y mezcla suavemente.

Espolvorea harina en la mesa y extiende la pasta ligeramente más grande que el molde, fórralo y con cuidado verifica que la pasta entre a los fondos; vierte el relleno hasta el ras y deja reposar durante 20 minutos. Corta alrededor de los cubiletes para que queden redondos.

Hornea a 180 °C por 35 minutos o hasta que estén firmes, deja enfriar y desmolda; decora al gusto.



- 5 huevos
- 4 yemas
- 150 gr de azúcar
- 225 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE SEMI AMARGO TRADICIONAL TURÍN**
- 225 gr de mantequilla
- 75 gr de harina
- 1 taza de crema para batir

- 1 molde para panquecitos, previamente engrasado y enharinado

PANQUECITOS *fondant de chocolate*

- RINDE: *14 piezas*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *25 minutos + horneado*

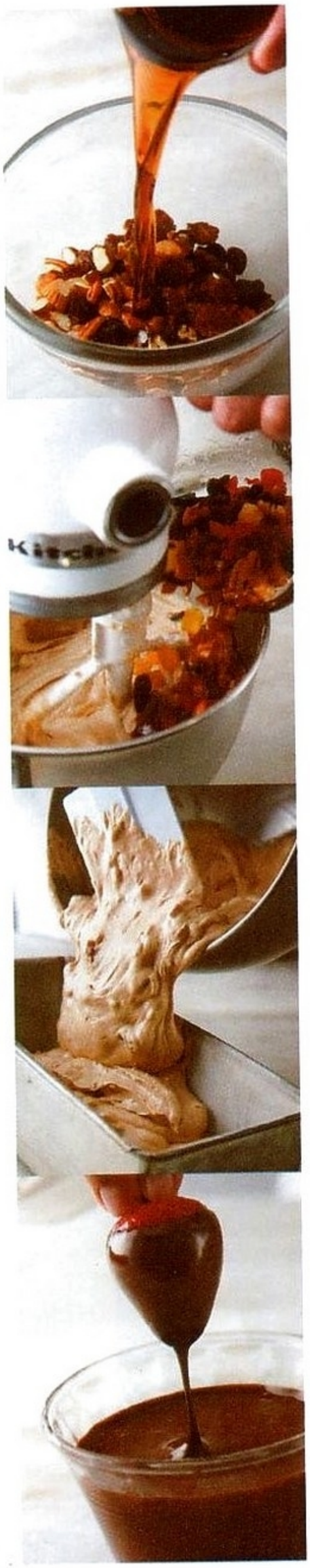
Mezcla los huevos, las yemas y el azúcar.

Funde el chocolate con la mantequilla y agrega a la mezcla anterior.

Cuando la mezcla sea homogénea, integra la harina tamizada.

Vierte a los moldes y hornea a 180 °C por 15 minutos.

Desmolda, deja enfriar y decora con una cucharada de crema batida.



PANQUÉ
fruitcake

- RINDE: *1 pieza*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *30 minutos + horneado*

- 50 gr de dátiles sin hueso en trozos
- 50 gr de nuez en trozos
- 50 gr de almendra en trozos
- 50 gr de pasas
- 50 gr de higos
- 50 gr de cerezas picadas
- 2 copitas de ron
- 150 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar mascabado
- 5 huevos
- 2 pizcas de nuez moscada
- 2 pizcas de clavo molido
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 40 gr de fécula de maíz
- 200 gr de harina
- 3 cucharadas de cocoa
- 2 cucharaditas de polvo para hornear

- 1 molde de 22 x 15 cm, previamente engrasado y enharinado

Para decorar:

- 10 piezas de fruta
- 100 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE SEMI AMARGO TRADICIONAL TURÍN**
- 100 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO TRADICIONAL TURÍN**

Deja macerar la fruta con el ron.

Bate la mantequilla con el azúcar hasta aclarar y obtener punto de pomada.

Agrega el huevo e incorpora.

Integra la nuez moscada, el clavo, la canela, la fécula, la harina, la cocoa y el polvo para hornear. Agrega la fruta.

Vierte al molde y hornea a 180 °C durante 25 minutos o hasta que esté firme y tenga color.

Desmolda y deja enfriar; decora con fruta previamente bañada con los chocolates temperados.

- 500 gr de pasta de hojaldre
- Agua, la necesaria
- 1 huevo para barnizar
- 1/2 taza de azúcar glass
- Harina para extender

Para la crema:

- 500 ml de leche
- 2 huevos
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de fécula de maíz
- 100 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO TRADICIONAL TURÍN**

Para el relleno:

- 2 tazas de fruta deshidratada
- 1/4 de taza de azúcar glass

Espolvorea harina en la mesa y extienda la pasta de hojaldre hasta formar 1 rectángulo de 40 x 20 cm, coloca sobre la charola y deja reposar.

Para el relleno, licua la leche, los huevos, el azúcar y la fécula; lleva a hervir sin dejar de mover hasta que la crema espese, retira del fuego y agrega el chocolate en trozos; deja que se funda y bate hasta integrar.

Unta una capa generosa de crema sobre la pasta y esparce la fruta; enrolla, haz un corte dividiéndola en 2 y trenza.

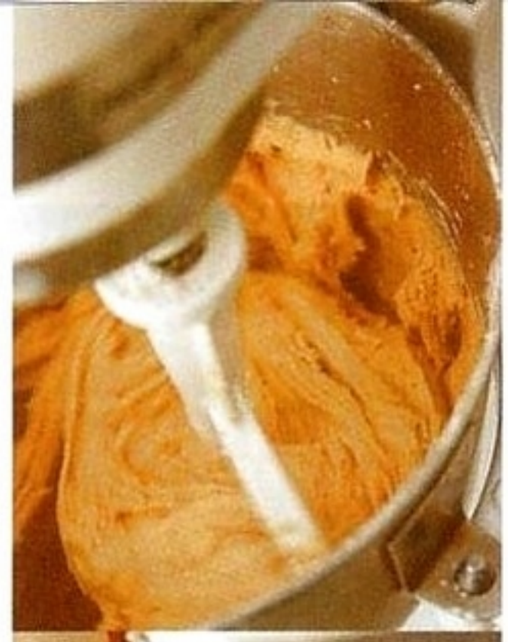
Forma la corona uniendo los extremos con agua y barniza con el huevo. Reposa 30 minutos y hornea a 180 °C por 45 minutos o hasta que tome color y la pasta se seque.

Espolvorea ligeramente con azúcar glass.

CORONA

rellena de chocolate con frutos secos

- RINDE: *10 porciones*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *35 minutos + horneado*



FRUCHTEBROIT

- RINDE: *2 piezas*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *30 minutos + horneado*

- 275 gr de mantequilla
- 315 gr de azúcar mascabado
- 7 huevos
- 125 gr de almendra tostada
- 125 gr de pasitas
- 315 gr de fruta cristalizada
- 125 gr de nuez
- 2 gr de nuez moscada
- 125 gr de dátiles
- 125 gr de avellanas
- 500 gr de harina
- 4 gr de polvo para hornear
- 5 gr de sal
- 30 gr de cocoa
- 2 gr de clavo en polvo
- 125 ml de ron
- 165 ml de aceite
- 100 gr de **CONFIBARRA TURÍN**

Para el jarabe:

- 250 gr de agua
- 250 gr de azúcar
- 1/4 de limón
- 1/4 de naranja
- 500 ml de brandy

- 2 moldes de 25 x 15 cm, previamente engrasados y enharinados

Acrema la mantequilla con el azúcar e incorpora los huevos y la fruta mezclada con los polvos; el ron, el aceite y la Confibarra. Vacía en los moldes y hornea a 160 °C por 40 minutos.

Para el jarabe, hierve el agua con el azúcar y los cítricos; deja enfriar y agrega el brandy.

Retira del horno y humedece el pan con el jarabe tibio por un minuto; repite el proceso con el jarabe que destila hasta lograr que lo retenga.

ROSCA
de reyes con chocolate

- **RINDE:** *1 rosca mediana de 1 kg*
- **GRADO DE DIFICULTAD:** *medio*
- **TIEMPO DE PREPARACIÓN:** *40 minutos + horneado*

- 500 gr de harina
- 7 gr o 1 1/2 cucharadas de levadura en polvo
- 75 gr de azúcar
- 10 gr o 20 cucharaditas rasas de sal
- 150 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 150 ml de agua
- Aceite, el necesario
- 1 huevo para barnizar

Para el relleno:

- 200 gr de **CONFIBARRA TURÍN**
- 4 muñecos para rosca

Para decorar:

- 150 gr de **CHOCOLATE BLANCO ESPECIAL PARA RALLAR TURÍN**
- Cerezas al gusto

Haz una fuente con la harina y la levadura, coloca en el centro el azúcar, la sal, la mantequilla y los huevos; haz un premezclado y agrega poco a poco el agua; talla la masa hasta integrar.

Golpéala para alisarla. Recuerda que la masa debe quedar suave, lisa y elástica. Es una regla obtener esa consistencia, de lo contrario los panes no tendrán el resultado adecuado, procura agregar agua poco a poco para evitar que la masa se suelte.

Deja reposar la pasta durante 1 hora o hasta que doble su volumen, úntala ligeramente con aceite para evitar que se le haga costra, extiéndela en forma rectangular de 40 x 15 cm, coloca el relleno de confibarra y los muñecos.

Coloca en la charola, une los extremos y deja fermentar hasta que doble su volumen en un lugar tibio.

Barniza la rosca suavemente con el huevo y hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que tome color y esté firme. Deja enfriar.

Adorna con el chocolate blanco y las cerezas.

Para la masa:

- 250 gr de mantequilla
- 250 gr de azúcar
- 8 huevos
- 1 kg de harina
- 10 gr de sal
- 15 gr de levadura
- 125 ml de leche
- 50 ml de agua

Para el relleno:

- 100 gr de **COBERTURA PARA PASTEL DOLCEZZA**

Para la pasta de azúcar:

- 100 gr de azúcar
- 100 gr de margarina
- 120 gr de harina
- 1 yema

Para decorar:

- 6 muñequitos para rosca
- 1 huevo batido para barnizar
- Acitrón en tiras de colores
- Higo cristalizado al gusto
- 1/2 taza de azúcar

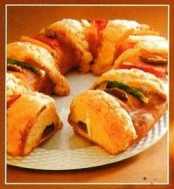
ROSCA *de reyes*

- RINDE: *1 rosca de 2 kgs*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *40 minutos + horneado*

Acrema la mantequilla con el azúcar y agrega los huevos, incorpora los polvos y al final los líquidos poco a poco hasta formar una pasta homogénea, suave, lisa y elástica.

Deja reposar hasta que doble su volumen, forma la rosca, rellena con la cobertura para pastel y coloca los 6 muñequitos. Deja fermentar hasta doblar su volumen, barniza con el huevo y decora con acitrón y fruta al gusto. Mezcla los ingredientes de la pasta de azúcar. Pon en las esquinas espolvoreando con azúcar granulada.

Barniza el resto de la rosca con el huevo y hornea a 180 °C o hasta que esté dorada y firme.



CHOCOLATES
de menta

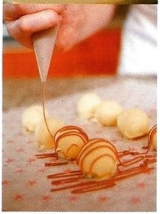
- RINDE: *600 gr*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *25 minutos*

- 500 gr **DE CHOCOLATE BLANCO ESPECIAL PARA FUNDIR**
- 150 gr de mantequilla
- 2 cucharaditas de esencia de menta
- 1 cucharada de crema
- 1 molde de mica para chocolate

Funde el chocolate blanco y tempera.
Incorpora la mantequilla, la esencia y la crema; mezcla hasta quedar homogéneo.
Vierte al molde hasta llenar, golpea ligeramente y en repetidas ocasiones para que salga el aire.
Refrigera hasta que solidifique, desmolda y listo.

TRUFAS *de jazmín*

- RINDE: *1 kg*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *30 minutos + refrigeración*



Para el relleno:

- 200 gr de crema líquida
- 30 gr de trimoline o glucosa
- 25 gr de té de jazmín
- 450 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO TRADICIONAL TURÍN**

Para decorar:

- 400 gr de **CHOCOLATE BLANCO PARA FUNDIR**
- 50 gr de **CHOCOLATE DE LECHE PARA FUNDIR**
- 1 trampador

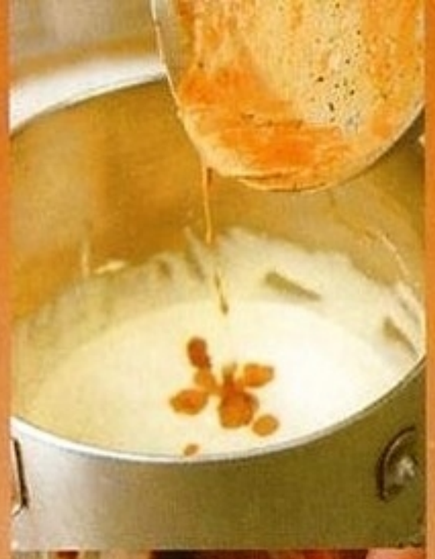
Calienta la crema y disuelve el trimoline o glucosa.

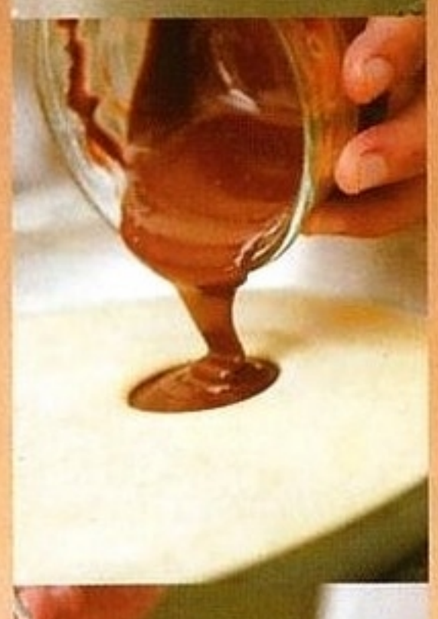
Al primer hervor infusiona el té en la crema por cuatro minutos; cuela.

Agrega al chocolate y mueve hasta formar una mezcla tersa y brillante. Reserva en el refrigerador.

Corta en porciones el ganache y forma bolitas pequeñas.

Trampa las trufas en chocolate blanco temperado y decora con el chocolate de leche.





- 960 ml de crema para batir
- 6 gr de café soluble
- 250 gr de yemas
- 2 gr de sal
- 200 gr de azúcar granulada
- 1 cucharada de vainilla
- 60 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE SEMI AMARGO TRADICIONAL TURÍN**
- 20 gr de azúcar granulada

- 12 flaneras

Hierve la crema con el café y reserva.
Bate las yemas con la sal, los 200 gr de azúcar granulada y la vainilla.
Tempera las yemas con la preparación de crema caliente.
Calienta a fuego medio hasta que espese.
Incorpora el chocolate. Vierte a las flaneras.
Hornea durante 20 minutos y carameliza con el azúcar granulada. Deja tibiar y decora al gusto.

Crème
brulée de moka

- Rinde: *12 porciones*
- Grado de dificultad: *medio*
- Tiempo de preparación: *25 minutos*

- 90 gr de nuez en tiras
- 90 gr de almendras fileteadas
- 100 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE SEMI AMARGO ESPECIAL PARA FUNDIR 56% TURÍN**

Tuesta las nueces y las almendras en el horno.
Tempera el chocolate y mezcla con las almendras y las nueces.
Haz montoncitos sobre papel encerado y refrigera hasta que se solidifiquen.

ENJAMBRES

- RINDE: *200 gr*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *25 minutos*

ALMENDRAS
cacao

- RINDE: *400 gr*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *40 minutos*

- 200 gr de almendras sin piel
- 2 cucharadas de jarabe de azúcar
- 200 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE 38% GRANDEUR TURÍN**
- 1 pizca de sal
- 25 gr de cocoa
- 100 gr de azúcar glass

Mezcla en un recipiente las almendras con el jarabe.

Pon las almendras en una charola y hornea hasta que tomen un color dorado. Déjalas enfriar.

Vierte poco a poco el chocolate fundido y mezcla rápidamente con las almendras caramelizadas para que tengan una capa uniforme de chocolate. Agrega la pizca de sal y mezcla.

Tamiza en un recipiente la cocoa y el azúcar glass.

Vacía las almendras sobre los polvos y mueve para que se cubran completamente.

- 300 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE AMARGO 70% GRANDEUR TURÍN**

Para la salsa de frambuesa:

- 250 gr de pulpa de frambuesa
- 60 gr de azúcar
- 1 limón, el jugo

Para el ganache de chocolate:

- 90 gr de crema líquida
- 15 gr de glucosa
- 160 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE SEMI AMARGO TRADICIONAL TURÍN**
- 15 gr de mantequilla

- 1 acetato tamaño carta

MIL *hojas de chocolate*

- RINDE: *1 postre*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *40 minutos*

Para las láminas de chocolate, tempera el chocolate, viértelo sobre los acetatos y extiende hasta lograr una capa delgada; corta 4 láminas del mismo tamaño. Reserva.

Para la salsa de frambuesa, calienta la frambuesa con el azúcar y añade el jugo de limón.

Para el ganache de chocolate, calienta la crema con la glucosa. Agrega al chocolate picado y mezcla hasta obtener una textura homogénea.

Coloca una lámina de chocolate, un contorno de ganache, al centro salsa de frambuesa; repite el proceso y termina con una lámina de chocolate.

CHOCOLATES *rellenos de pistache*

- RINDE: *50 piezas*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *45 minutos*

Para el relleno:

- 150 gr de crema líquida
- 50 gr de pasta de pistache
- 30 gr de trimoline o glucosa
- 230 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE 38% GRANDEUR TURÍN**
- 30 gr de mantequilla

Para los cascos:

- Colorante en gel para chocolate
- **COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO 26% ESPECIAL PARA FUNDIR TURÍN**
- Moldes para chocolates

Tips:

- Los moldes que se utilizan para elaborar chocolates rellenos son de un plástico especial (policarbonato). Para conservarlos en buen estado hay que lavarlos con agua tibia (sin jabón ni estropajo); déjalos secar perfectamente y púlelos con algodón y alcohol para que los chocolates tengan un brillo perfecto. Los chocolates se desprenderán del molde únicamente si fue temperado correctamente y si han solidificado lo suficiente.
- El trimoline o azúcar invertido previene la recristalización del azúcar, mejora la textura de los rellenos y ayuda a su conservación.

Calienta la crema y mezcla con la pasta de pistache y el trimoline.

Posteriormente agrega al chocolate troceado y mezcla hasta obtener una pasta homogénea. Integra la mantequilla a punto de pomada y reserva.

Decora los orificios del molde con el colorante especial para chocolate.

Tempera el chocolate que reservaste y llena los moldes.

Retira con una espátula el exceso. Da pequeños golpes para que salgan las burbujas de aire.

Da la vuelta al molde y deja caer el chocolate para dejar vacíos éstos.

Deja que solidifique. Rellena con el ganache de pistache a tres cuartos.

Permite que solidifique. Vierte chocolate temperado sobre los espacios que quedan del molde, extiende con una espátula y elimina el chocolate restante.

Refrigera unos minutos. Cuando estén solidificados, voltea el molde para dejar caer con cuidado los chocolates.

- 3 kg de **CHOCOLATE ESPECIAL PARA FUENTE Y FONDUE 56% CACAO PREMIUM**
- 15 fresas
- 5 plátanos en trozos
- 5 kiwis cortados

- Palillos para brocheta
- Fuente para chocolate

FUENTE
de chocolate con frutas

- RINDE: *15 brochetas*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *20 minutos*

Enciende la fuente en precalentado.
Funde el chocolate en lapsos de 30 segundos sin que rebase los 45 °C. Vacía el chocolate en la fuente.
Enciende para que fluya el chocolate. Deja trabajar por 1 hora y descansa por 10 minutos en precalentado.
Desinfecta la fruta y córtala para hacer brochetas y bañarlas en el chocolate de la fuente.
Al finalizar desarma y reserva el chocolate tapado.
Limpia la fuente con agua tibia.

Tips:

- El manejo de la fuente dependerá del modelo y capacidad de la misma.

De venta en SAM'S CLUB

Bien lo vale!

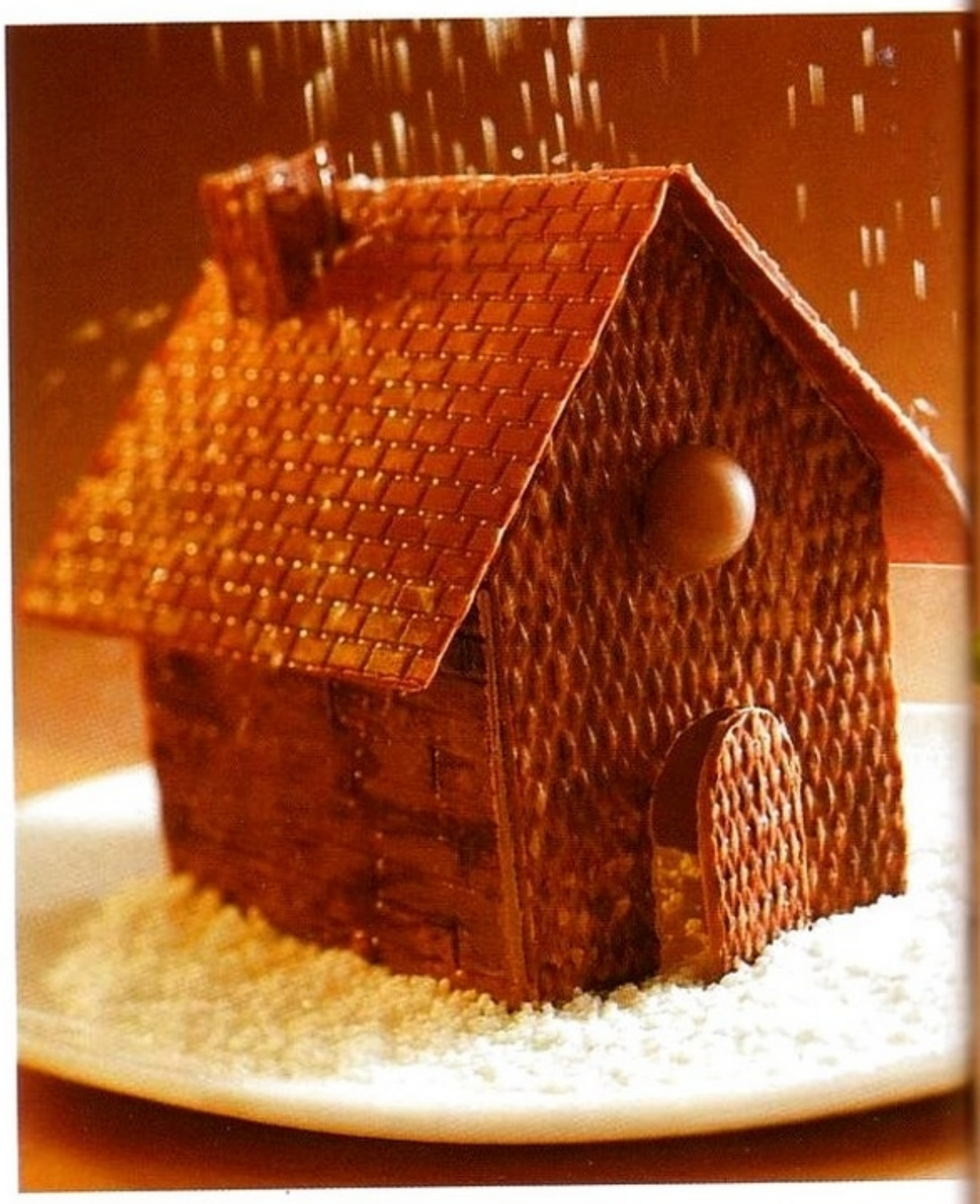
El Gran Negocio para su Negocio

CASITA *de chocolate*

- RINDE: *1 pieza*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *1 hora*

- 300 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO 26% ESPECIAL PARA FUNDIR TURÍN**
- Colorante rojo para chocolate
- 450 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE 28% ESPECIAL PARA FUNDIR TURÍN**
- 70 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE SEMI AMARGO 56% ESPECIAL PARA FUNDIR TURÍN**
- 100 gr de azúcar candi

- 1 brocha
- Acetato texturizado
- Acetatos
- Papel estrella

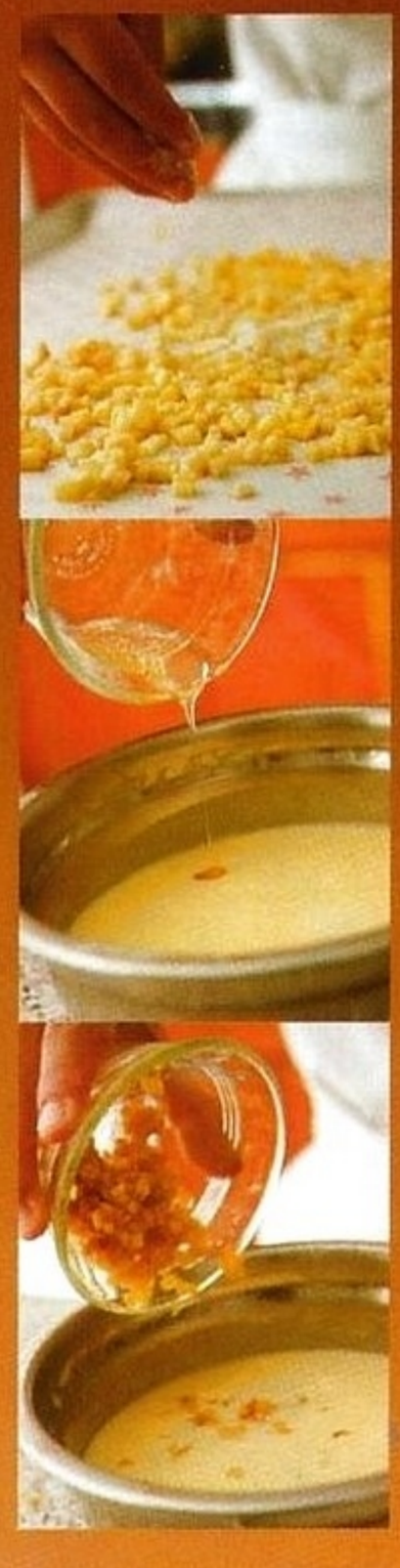


Tempera el chocolate blanco y agrega una parte del colorante rojo.
Con una brocha motea el acetato texturizado.
Vierte el chocolate pintado y deja enfriar.
Tempera el chocolate de leche y el oscuro.
Motea los acetatos con el chocolate oscuro y vierte el chocolate con leche. Deja enfriar.
Corta las placas de chocolate del tamaño deseado. Haz un cartucho y llena con chocolate de leche.
Pega con el chocolate fundido las placas. Adorna con el azúcar candi.

PANNACOTTA

de chocolate blanco con manzanas

- RINDE: *6 porciones*
- GRADO DE DIFICULTAD: *medio*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *25 minutos*



- 3 manzanas
- 20 gr de azúcar
- 3 gr de grenetina en hojas
- Agua, la necesaria
- 600 ml de crema líquida
- 100 gr de **COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO TRADICIONAL TURÍN**

Pela las manzanas y córtalas en dados pequeños. Espolvorea con azúcar y hornea por 10 minutos a 200 °C. Reserva.

Hidrata la grenetina en poca agua, calienta la crema y vierte el chocolate troceado. Mezcla hasta obtener una textura tersa.

Agrega la grenetina y mezcla hasta que no queden grumos. Incorpora las manzanas y vierte la preparación en vasos pequeños; lleva al refrigerador. Decora al gusto.

PALETAS
de chocolate con centro suave

Dolcezza. Chocolates
UNA EMPRESA DEL GRUPO TURIN ®

- RINDE: *10 piezas*
- GRADO DE DIFICULTAD: *fácil*
- TIEMPO DE PREPARACIÓN: *35 minutos*

- 300 gr de **CHISPAS DE CHOCOLATE BLANCO DOLCEZZA**
- 1/2 taza de **CHISPAS DE CHOCOLATE AMARILLO DOLCEZZA**
- 1/2 taza de **CHISPAS DE CHOCOLATE AZUL DOLCEZZA**
- 1/2 taza de **CHISPAS DE CHOCOLATE NARANJA DOLCEZZA**
- 1/2 taza de **CHISPAS DE CHOCOLATE ROJO DOLCEZZA**
- 1/2 taza de **CHISPAS DE CHOCOLATE VERDE DOLCEZZA**

Para el relleno:

- 2 tazas de malvavisco
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de **CHOCOLATE AMARGO 56% TURÍN**

- Moldes de mica para paletas de chocolate
- Pinceles
- Palillos para paleta

Funde los chocolates en sus respectivos tazones y bate hasta que tengan brillo.

Con un pincel pinta el fondo de los moldes del chocolate deseado y refrigera para que vaya solidificando y no se combinen los colores.

Barniza después el fondo del molde con chocolate blanco y refrigera.

Para el relleno, en un tazón y a baño María funde todos los ingredientes hasta tener una pasta manejable.

Rellena los moldes, aplana y cubre con chocolate blanco, coloca el palillo con un poco de presión y cubre con más chocolate, refrigera durante 20 minutos y desmolda de un solo golpe.

Glosario *de términos*

Temperar: acción de templar el chocolate para que su secado sea perfecto, tanto en el secado como en el brillo. La cobertura de chocolate debe pasar del calor de fusión, de 45 °C a 50 °C a la de temple, que es de 29 °C a 31 °C en poco tiempo, rápidamente y se puede enfriar automática o manualmente.

Trampar: acción de sumergir y bañar un chocolate, trufa o preparación en chocolate líquido con ayuda de un utensilio llamado trampedor.

Napar: verter sobre un plato preparado un líquido semiespeso de manera que los ingredientes de la receta queden totalmente cubiertos.

Montar: acción de batir huevo o crema. También armar un pastel.

Pulverizar: recubrir finamente un pastel con una pistola con chocolate dándole un aspecto aterciopelado.

Cernir: colar o pasar por un tamiz algún polvo o líquido.

Transfer: mica estampada con serigrafía en chocolate que te permite estampar sobre chocolate en otro tono.

Avance

Turín te invita a que no te pierdas nuestro próximo número, en donde encontrarás lo mejor de nuestros cursos en nivel intermedio y avanzado con nuestro equipo profesional de chefs.